

PHILOSOPHIE

ここは、喧騒から離れて、優しい自然を感じる空間。

店名は、故郷ポワトゥ＝シャラントの生家の近くに流れる、レ・トレフルという名の小さな川に由来します。小川のせせらぎ、その周りで愛らしく咲く野花は、ドミニクシェフにとって、永遠の癒しの風景です。

『レ・トレフル』(四つ葉のクローバーの意)には、テーブルを囲む大切なひとときにホッとできる幸福を届けたいというシェフの思いがいつぱいつまっています。大自然の豊かな恵みに囲まれて育ったドミニクシェフは、常に食材と会話し、自然の味を活かすことを大切にしています。本来の持ち味を引き出し、食材の”幸せ”を考えながら料理をしているのです。

サンルームに着想を得た優しい光、明るく開放感のあるインテリアは、テーマカラーとなるミントグリーンと自然をモチーフにしたアクセント、そして贅沢に配した木のテイストが相まって、自然に包まれているかのような心地よさを演出。

30年以上の友人であるアーティスト、ピエール＝マリ・ブリッソンの『レ・トレフル』をインスピレーションに描いた作品が空間を彩ります。

DÎNER MENU -ディナーメニュー-

メニュー デイネ パリジャン
MENU DÎNER PARISIEN (¥4,500)

DINNER MENU (6 courses)

メインを選べるパリ風メニュー 6品

プチ・サレ | スープ | パン | お魚料理または鶏肉料理 | デザートまたはチーズ

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

*Petit Salé / Soupe / Pain / Poisson ou Poulet / Dessert ou Fromage
Mignardise / Café, Thé ou Infusion*

メニュー デイネ レトレフル
MENU DÎNER LES TRÈFLES (¥7,000)

DINNER MENU (7 courses)

レ・トレフルのディナーコース 7品

プチ・サレ | スープ | パン | お魚料理 | 鶏肉料理 | デザートまたはチーズ

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

(メインディッシュの鶏肉料理を+¥600で牛ハラミステーキに変更可能です)

*Petit Salé / Soupe / Pain / Poisson / Viande / Dessert ou Fromage
Mignardise / Café, Thé ou Infusion*

メニュー デクヴェルト
MENU DÉCOUVERTE (¥10,000)

DOMINIQUE BOUCHET'S TASTING MENU (8 courses)

シェフにお任せコース 8品

プチ・サレ | 前菜 | スープ | パン | お魚料理 | 牛フィレまたはオマール料理 | デザートまたはチーズ

小菓子のお供にコーヒー、紅茶、ハーブティー

*Petit Salé / Entrée / Soupe / Pain / Poisson / Filet de bœuf ou Homard / Dessert ou Cheese
Mignardise / Café, Thé ou Infusion*